

An Anthropology of the Human ‘Being in the world’

(1998-2018)

Una antropología del “Estar en el mundo” humano

(1998-2018)

Une anthropologie de « l’Être au monde » humain

(1998-2018)

Frédéric Duhart

“Estar en el mundo” ... Being somewhere in the world, being human in the world, being a part of an ecosystem, living together with the other living beings... In 1998, I began publishing articles on this human condition I find fascinating. Rural and urban living environments, world of goods, corporal techniques, bodies that eat and drink, relationships with non-human animals, foods, beverages... all the topics I studied are united by a curiosity about the ways that the human societies choose to be in the world.

“Estar en el mundo”, estar en un lugar del planeta, ser humano en el mundo, formar parte de un ecosistema, convivir con los otros seres vivos... En 1998, empecé a publicar artículos en esta condición humana que me fascina. Marcos de vida rurales y urbanos, “mundo de los objetos”, técnicas corporales, cuerpos que comen y que beben, relaciones con los otros animales, alimentos, bebidas... un interés en las maneras de estar en el mundo que las sociedades humanas eligen federa todos los temas que estudié.

“Estar el mundo”... être au monde, être humain dans le monde, être une partie d’un écosystème, vivre avec les autres êtres vivants... Voici la condition de l’Humanité qui me fascine et sur laquelle j’ai commencé à publier en 1998. Cadres de vies urbaines et rurales, monde des objets, régimes de techniques du corps, corps de mangeurs ou de buveurs, relations avec les animaux non-humains, aliments, boissons... tous les sujets que j’ai abordés sont unis par un désir de comprendre les façons d’être au monde que choisissent les sociétés humaines.

You could find the following papers at

Podrán encontrar los siguientes textos en

Vous pourrez trouver les articles suivants sur:

<https://uipe.academia.edu/Fr%C3%A9d%C3%A9ricDuhart>

Material Culture / Cultura material /Culture matérielle

- "Cadre de vie et objets du quotidien des Bayonnais au XVIIIe siècle.", *Lapurdum. Etudes Basques*, 3, 1998, p. 273-292.
- "Eléments de la culture matérielle du Pays de Buch au XVIIIe siècle.", *Bulletin de la Société historique et archéologique d'Arcachon*, 106, 2000, p. 1-22.
- "Aspects d'une culture matérielle urbano-portuaire du XVIIIe siècle : Libourne.", *Revue Historique et Archéologique du Libournais*, 258, 2000, p. 61-76 y 259 & 2001, p. 13-25.
- "Remarques sur les cultures matérielles du sud-ouest landais au XVIIIe siècle.", *L'Adour maritime de Dax à Bayonne. Actes du 53e congrès de la FHSO*, Pessac, Ed. MSHA, 2001, p. 157-173.
- "Observations sur la culture matérielle dacquoise du XVIIIe siècle.", *Bulletin de la Société de Borda*, 460, 2001, p. 71-87.
- "La culture de l'habitat agenaise au XVIIIe siècle.", *Revue de l'Agenais*, 2001, p. 223-238.
- "La chocolaterie bayonnaise au XVIIIe siècle : techniques et produits.", *Nouveaux regards sur l'histoire économique de l'Aquitaine. L'entreprise au cœur du développement régional*, Pessac, Ed. MSHA, 2003, p. 75-81.
- "L'utilisation de la pierre de Bidache au XVIIIe siècle.", *Bulletin du musée basque. Hors série: Pierre et pays*, 2003, p. 89-96.
- "Autour du chocolat. Des objets bons à penser.", *Bulletin du musée basque*, 164, 2004, p. 77-90.
- "Apports à l'histoire de la consommation, de la production et de la diffusion des céramiques dans le Sud-Ouest de la France au XVIIIe siècle.", in A. Costes (ed.), *Céramique landaise. L'artisanat et l'industrie de la céramique dans le département des Landes aux XIXe et XXe siècles*, Mont-de-Marsan, ALDRES, 2006, p. 5-12.
- "Les miniaturas de barro "culinaires" de l'autel à la porte du frigo. Notes de terrain (Tonalá et Guadalajara, Mexique).", *La grésale*, 8, 2006, p. 85-90.
- "Autour d'un jarro chocolatero de Santa María Atzompa. Notes de terrain (Etat d'Oaxaca, Mexique).", *La grésale*, 10, 2009, p. 121-122.

Nutrition, Food & Cooking / Nutrición, alimentos y cocina Nutrition, aliments et cuisine

- "La table agenaise au XVIIIe siècle.", *Revue de l'Agenais*, 2001, p. 89-104.
- "Alimentation et gastronomie pyrénéennes aux XVIIIe et XIXe siècles.", *Bulletin de la Société Ramond*, 136, 2001, p. 113-139.

- "La cuisine du foie gras de canard en Midi toulousain à la charnière des XVIIIe et XIXe siècles.", *Archistra*, 213, 2001, p. 332-335.
- "Petite balade en Foie Gras du Sud-Ouest.", *Le festin. Revue des patrimoines, des paysages et de la création en Aquitaine*, 43, 2002, p. 24-31.
- "Le chocolat dans la région bayonnaise (fin XVIIe et XVIIIe siècle) : diffusion, variétés et usages.", *Cahiers de l'Académie du chocolat de Bayonne*, 6, 2002, p. 5-16.
- « Le chocolat dans la région bayonnaise (fin XVIIe et XVIIIe siècle) : diffusion, variétés et usages. », *Bulletin du musée basque*, 160, 2002, p. 3-18.
- "Les bijoux gourmands du Sud-Ouest à Paris à l'aube des temps gastronomiques (seconde moitié du XVIIIe siècle et début du XIXe siècle).", *Papilles*, 22, 2002, p. 17-24 y 23, 2003, p. 15-24.
- "Du kiwi dans les rillettes : réflexion sur l'identité culturelle alimentaire.", *Revue Historique et Archéologique du Libournais*, 264, 2002, p. 55-72.
- "Réflexions sur l'identité culturelle alimentaire.", *Bulletin du Pastourais : disette et bombance : l'alimentation du XVIIe au XXIe siècle*, 29, 2002, p. 59-67.
- "Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria.", *Gazeta de Antropología*, 18, 2002, 18-15.
- "Le foie gras, le kiwi...et l'autruche. Réflexions sur l'identité culturelle alimentaire.", *Bulletin de l'association Mémoire en Marensin*, 13, 2002, p. 91-109.
- "Le cuisinier landais et les bons domestiques : analyse d'un ouvrage culinaire dacquois de la fin du XIXe siècle.", *Bulletin de la Société de Borda*, 465, 2002, p. 69-86.
- "L'alimentation dans l'œuvre en prose d'Emmanuel Delbousquet.", Emmanuel Delbousquet. *Œuvres complètes*, t. 5: œuvre poétique et colloque Gabarret Sos 2001, Dax/Nérac, Société de Borda/ Amis du Vieux Nérac, 2002, p. 215-224.
- "Las dinámicas actuales de la identidad cultural alimentaria regional: el ejemplo del sudoeste de Francia.", *Cultura & Política. Actas del IX Congreso de Antropología de la FAAEE-Barcelona, Septiembre 2002*, Barcelona, Institut Català d'Antropologia, 2003, CD ROM, 11 p.
- "Le kiwi d'ici : une incorporation récente au corpus alimentaire de terroir des pays de l'Adour.", *Journal de la SADIPAC*, 19, 2003, p. 6-7.
- "Milk in Pyrenean and Corsican Spas: Discourses and Practices from the 18th to the early 20th century.", *Anthropology of food*, 2, 2003 (avec/con/with Federica Tamarozzi)

- "Los recetarios tradicionales. El uso publicitario de la "tradición" en la Época Moderna.", *V Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural. Puebla 2003*, Mexico, Conaculta, 2004, p. 49-59 (avec/con/with F. Xavier Medina).
- "La transmission des savoirs dans trois livres de cuisine provenço-languedociens du XIXe siècle.", *Provence Historique*, 218, 2004, p. 479-489.
- "Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria.", 32, 2004.
- "L'émergence d'un terroir gourmand : le Périgord dans le discours culinaire et gastronomique (XVIIIe siècle-début XXe siècle).", *Bulletin de la Société Historique et Archéologique du Périgord*, 131, 1, 2004, p. 59-70.
- "Un gusto influido: las élites del sudoeste de Francia y las modas alimentarias en el siglo XVIII.", in A. Millán Fuertes (ed.), *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*, Huesca, La Val de Onsera, 2004, p. 635-648.
- "Les goûts alimentaires des élites urbaines du Sud-Ouest de la France au XVIIIe siècle : convergences, divergences et influences.", in C. Vassas (dir.) *Les suds. Construction et déconstruction. 126e Congrès National des Sociétés Historiques et Scientifiques*, Toulouse, 2001, Paris, Ed. du CTHS, 2005, p. 193-205.
- "The book, The Cook, The Housewife and Her Maidservant: regional cookery books and transmission in south-west France during the 19th century.", in D. J. Oddy y L. Petránová (ed.), *The Diffusion of Food Culture: Cookery and Food Education in Europe from the late eighteenth century to the present day. 8th Symposium of the ICREFH*, Praga, Academia, 2005, p. 120-126.
- "La construction d'une image alimentaire : le regard des voyageurs et des écrivains pyrénéistes sur l'alimentation pyrénéenne (XVIIIe et XIXe siècles).", in C. Vassas (dir.) *Les suds. Construction et déconstruction. 126e Congrès National des Sociétés Historiques et Scientifiques*, Toulouse, 2001, Paris, Ed. du CTHS, 2005, p. 179-192.
- "Le croquant de Saint-Palais (Basse-Navarre). Note d'ethnographie pâtissière.", *Bulletin du musée basque*, 166, 2005, p. 86.
- "La leche y la trucha: algunas prácticas y discursos alimentarios de los visitantes y de los termalistas del Pirineo y de Córcega (1700-1930).", *Studium. Revista de Humanidades*, 11, 2005, p. 7-22 (avec/con/with Federica Tamarozzi).
- "Des perspectives originales pour l'anthropologie de l'alimentation.", *Ethnologie française*, 35, 1, 2005, p. 161-163.
- "La paella dans le monde. Anthropologie historique d'un plat caméléon.", *Savoirs partagés*, Agropolis Museum, Montpellier, 2005 (avec/con/with F. Xavier Medina).

- "L'image dans l'étude de l'identité culturelle alimentaire.", in F. Tamarozzi y D. Porporato (ed.), *Oggetti e Immagini. Esperienze di ricerca etnoantropologica*, Torino, Omega Edizioni, 2006, p. 157-175.
- "Faim.", in B. Andrieu (dir.), *Dictionnaire du corps en sciences humaines et sociales*, Paris, Editions du CNRS, 2006, p. 181-182.
- "Mangeur." & "Souillure.", in B. Andrieu (dir.), *Dictionnaire du corps en sciences humaines et sociales*, Paris, Editions du CNRS, 2006, p. 292-293 y p. 475-476 (avec/con/with Edoarda Barra).
- "Manger à la mode dans le Sud-Ouest de la France au XVIIIe siècle. Les formes et les conditions d'un choix culturel.", *Papilles*, 28, 2006, p. 33-50.
- "De bouillies en fromages. Les consommations alimentaires des populations pyrénéennes aux XVIIIe et XIXe siècles.", *Textes exclusifs de l'OCHA*, 2006.
- "La paella domestiquée. Réflexions sur l'entrée en cuisine d'un plat venu des champs.", *Cahiers de l'OCHA*, n°11 : G. Cazes-Valette (dir.), *Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*, 2006, p. 162-168 (avec/con/with F. Xavier Medina).
- "Sobre la pizza. Identificación y apropiación alimenticias en el mundo contemporáneo.", *Ámbitos. Revista de estudios de ciencias sociales y humanidades*, 15, 2006, p. 63-68 (avec/con/with Oliver Meinhardt Haid & Richard Tellström).
- « Le corps mangeur: la faim, le goût et l'incorporation. », in F. Duhart, A. Charif et Y. Le Pape (ed.), *Anthropologie historique du corps. Seize regards*, Paris, L'Harmattan, 2006, p. 231-237.
- "An Ethnological Study of the Paella in the Valencia area of Spain and Abroad: Uses and Representations of a Mediterranean Dish.", P. Lysaght (ed.), *Mediterranean Food. Concepts and trends. Proceedings of the 15th International Ethnological Food Research Conference*, Zagreb, Biblioteka Nova Etnografija, 2006, p. 121-131 (avec/con/with F. Xavier Medina).
- "Une certaine image de la France: cuisine et gastronomie françaises dans *El prácticón* et le *Diccionario general de cocina* de Angel Muro.", in F. Hache-Bissette y D. Saillard (ed.), *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations XIXe-XXIe siècles*, Paris, Nouveau Monde Editions, 2007, p. 163-173.
- "Manger aux eaux. Réflexion sur les pratiques alimentaires et culinaires dans les contextes thermaux (XVIe-XXe siècles).", *Textes exclusifs de l'OCHA*, 2007.
- "Deporte e identidad cultural alimentaria. Reflexiones a partir de una etnografía de la región de Bayona (Francia).", *Estudios del Hombre*, 23, 2007, p. 229-244.

- « Le poids des innovations alimentaires récentes dans la constitution de l'identité culturelle alimentaire du Sud-Ouest de la France (de la seconde moitié du XIXe siècle à nos jours). », in A. Drouard y J.-P. Williot (dir.), *Histoire des innovations alimentaires (XIXe-XXe siècles)*, Paris, L'Harmattan, 2007, p. 243-259.
- "El gusto de Bayona. Patrimonio gastronómico y turismo en una ciudad del Sudoeste de Francia.", in J. Tresserras y F. X. Medina (ed.), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Barcelona, Ibertur, 2007, p. 268-284.
- "Les produits de la mer dans cinq livres de cuisine ibériques des XVIIe et XVIIIe siècles: de l'assiette à la marée.", in E. Barré, E. Ridel y A. Zysberg (dir.), *Les nourritures de la mer de la criée à l'assiette, Colloque du Musée maritime de Tatihou*, Caen, CRHQ, 2007, p. 251-259.
- "Els espais socials de la paella: antropologia d'un plat camaleònic.", *Revista d'etnologia de Catalunya*, 32, 2008, p. 88-111(avec/con/with F. Xavier Medina).
- "Baionako txokolatearen historia laburra (iparralde) / Краткая история шоколада в байонне (ипарральде).", *Gernika - Герника*, 1, 1, 2008.
- "Ezpeleta y su chile. Patrimonialización, valorización económica y desarrollo local en una comarca del País Vasco Francés.", in M. Álvarez y F. X. Medina (ed.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Barcelona, Icaria, 2008, p. 81-95.
- "La paella: petite anthropologie d'un plat caméléon méditerranéen.", in E. Olivé Serret (dir.) *Joves pensant la Mediterrània*, Tarragona, Pub. Universitat Rovira i Virgili, 2008, p. 471-493 (avec/con/with F. Xavier Medina).
- "La paella en las culturas culinarias españolas y francesas (siglos XIX-XXI).", *Estudios del Hombre*, 24, 2009, p. 333-344(avec/con/with F. Xavier Medina).
- "Nutrition and the Anthropology of Food.", Peter J.M. Nas & Zhang Jijiao (ed.), *Anthropology Now: Essays by the Scientific Commissions of the International Union of Anthropological and Ethnological Sciences (IUAES) and History of the IUAES*, Beijing, IPR Publishing House, 2009, p. 117-148 (avec/con/with Igor de Garine, Helen Macbeth, Ricardo Ávila, Valérie de Garine, Isabel González Turmo, Claude Marcel Hladik, Annie Hubert, F. Xavier Medina, Ellen Messer, Patrick Pasquet, Wulf Schiefenhövel & Carmen Strungaru).
- "Les espaces de la paella en Europe: frontières gastronomiques, représentations culinaires et identités culturelles.", M. Montanari & J.-R. Pitte (dir.), *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS Editions, 2009, p. 299-314 (avec/con/with F. Xavier Medina).
- "Euskal Pastelaren errezeta bat dela eta / Об одном рецепте баскского пирога.", *Gernika - Герника*, 2, 1, 2009.
- "Putting the Hen in the Pot: a Family Affair in South-West France!" en R. Ávila (ed.), *Anthropology in a Feminine Key Essays and Thoughts in Honour of Annie Hubert*, Guadalajara, U. de Guadalajara, 2010, p. 143-155.

- "Chili (Traditions du pain au)." & "Pays Basque (Traditions du pain au).", in J.-P. de Tonnac (dir.), *Dictionnaire universel du pain*, Paris, Robert Laffont, 2010, p. 233-236 y p. 844-846.
- "Espagne (Traditions du pain en).", J.-P. de Tonnac (dir.), *Dictionnaire universel du pain*, Paris, Robert Laffont, 2010, p. 360-368 (avec/con/with F. Xavier Medina).
- "The First Phases of Foie Gras Industry in South-West France (c. 1780-1955). A Contribution to the History of Food Innovation.", *Studium. Revista de Humanidades*, 17, 2011, p. 161-172.
- "La cocina de Teodoro Bardají Mas. Análisis del discurso de un maestro de cocina.", *Studium. Revista de Humanidades*, 18, 2012, p. 155-167.
- "Pains d'ailleurs. Une promenade gourmande.", *Les Cahiers orthenses*, 3, 2012, p. 45-47.
- "La paella: un plato bueno para pensar.", in L. Cantarero (ed.), *La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales*, Barcelona, UOC, 2012, p. 139-152 (avec/con/with F. Xavier Medina).
- "Paella.", J.-P. Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2012, p. 971-978 (avec/con/with F. Xavier Medina).
- "The Turbot and the Pilchard. Sea Product Consumption in Eighteenth Century South-West France.", in A. Matalas & N. Xirotiris (ed.), *Fish and Seafood: Anthropological Perspectives from the Past and the Present*, Heraklion, Mystis, 2013, p. 125-136.
- "El chocolate en Bayona. Historia de un mestizo.", in R. Ávila, M. Álvarez y F. X. Medina (ed.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*, Guadalajara, U. de Guadalajara, 2015, p. 51-66.
- "El foie-gras de pato, un caso de confrontación bio-cultural.", in R. Ávila, M. Álvarez y F. X. Medina (ed.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*, Guadalajara, U. de Guadalajara, 2015, p. 279-294.
- "L'Italia, culla del gusto per il foie gras.", C. Guérin (ed.), *L'Italia, culla del foie gras*, Sarlat, Rougier, 2015, p. 6-9. [with English translation]
- "Paellas: cuisiner ensemble et partager le même plat.", in E. Garine, M. L. Rodrigo-Estéban, C. Raimond y F. X. Medina (ed.), *Sharing Food*, Guadalajara, U de Guadalajara, 2016, p. 165-174 (avec/con/with F. Xavier Medina).
- "Antropología biocultural de la nutrición y fomento de un sistema alimentario sustentable.", in G. Palacios Pola, A. Caballero Roque, T. Alemán Santillán y F. Duhart (ed.), *Alimentación sustentable en Chiapas: Hoy y mañana*, Tuxtla Gutiérrez, UNICACH, 2016, p. 15-19.

- "El queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial.", *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 4, 11, 2017, p. 136-147 (avec/with/con A. Villegas de Gante & F. Cervantes Escoto).
- "Bergers, végétariens et clochards. Sous-cultures et conduites marginales alimentaires dans le sud-ouest de la France (XVIIe-XXIe siècles).", *Studium. Revista de Humanidades*, 23, 2017, p. 81-111.
- "Confit, Foie gras and Magret: a short history of the mule duck in southwest France." in F. Duhart and H. Macbeth (ed.), *Birds as Food: Anthropological and Cross-Disciplinary Perspectives*, Enfield, ICAF UK, 2018, p. 165-184.
- "Breve historia de un monumento gastronómico español.", *Revista española de cultura gastronómica*, 0: La tapa, 2018, p. 37-52.

Wine and Alcoholic Beverages / Vino y bebidas etílicas **Vin et boissons alcoolisées**

- "Le goût pour le capbreton. Consommation et réputation du vin de sable du sud-ouest landais au XVIIIe siècle.", *Bulletin de l'association Mémoire en Marensin*, 12, 2001, p. 3-7.
- "Les imaginaires du xérès: vin, représentation et identité.", *Anthropology of Food*, 4, 2005 (avec/con/with José Luis Jiménez García).
- "Vinos escogidos. Contribución a la antropología del consumo de vino en la Francia del siglo XVIII.", *Universum. Revista de humanidades y ciencias sociales*, 21, 2, 2006, p. 12-22.
- "La moral y el gusto. El vino en Le mesnager de Paris (siglo XIV).", *Universum. Revista de humanidades y ciencias sociales*, 22, 2007, 1, p. 94-101.
- "Las cepas de François Baco (1898-2009). Nacimiento y destino de híbridos productores directos del suroeste de Francia.", in F. Duhart y S. A. Corona Páez (ed.), *Vinos de América y de Europa. Catorce miradas desde las ciencias del hombre*, París, Le Manuscrit, 2010, p. 43-68.
- "Los vinos andaluces en la Francia Ilustrada. Contribución a la antropología del buen gusto.", in F. Duhart y S. A. Corona Páez (ed.), *Vinos de América y de Europa. Catorce miradas desde las ciencias del hombre*, París, Le Manuscrit, 2010, p. 249-258.
- "El vino, protagonista de Dumas. Papeles y evocaciones del vino en el ciclo de los mosqueteros.", in F. Duhart & S. A. Corona Páez (ed.), *Vinos de América y de Europa. Catorce miradas desde las ciencias del hombre*, París, Le Manuscrit, 2010, p. 313-339 (avec/con/with Pablo Lacoste).

- "Una sociabilidad ética popular en el umbral del siglo XXI: beber en las fiestas de Bayona (Francia, 1990-2005).", *Estudios avanzados*, 14, 2010, p. 128-145.
- "Un vino entre naturaleza y culturas. Eco-antropología del viñedo de arenas del litoral gascón desde el siglo XVIII.", *Gazeta de Antropología*, 26, 2, 2010.
- "Viñedo de arena y turismo en el litoral landés (Aquitaine, Francia).", in F. X. Medina, D. Serrano & J. Tresserras (ed.), *Turismo del vino. Análisis de casos internacionales*, Barcelone, Editorial UOC, 2011 [Gourmand World Cookbook Awards: Best Wine Tourism Book 2011], p. 81-97.
- "Les créations de François Baco (1898-2011). Naissance et destin d'une collection d'hybrides producteurs directs français.", *Territorios del vino*, 7, 2011.
- "Les raisins de François Baco (1898-2011). Naissance et destin d'une collection d'hybrides producteurs directs français.", *Les Cahiers Orthenses*, 2: *De Bacchus à Baco*, 2011, pp. 31-47.
- "Almendralejo, February 2011. New Perspectives on the Study of Vine and Wine Cultural Heritage.", S. Celestino Pérez & J. Blánquez Pérez (ed.), *Vine and Wine Cultural Heritage*, Madrid, UAM Ediciones, 2013, p. 399-407 (avec/con/with Marina Cavicchioli & María Luz Rodrigo-Estevan).

Ecological Anthropology and Ethnoscience

Eco-antropología y Etnociencias

Eco-anthropologie et ethnoscience

- "La dinde et le canard musqué de l'Amérique aux terroirs européens (XVIe-XXe siècles).", *Savoirs partagés*, Agropolis Museum, 2001.
- "Un mets de légende : l'ortolan dans le Sud-Ouest de la France au XVIIIe siècle.", *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs. Actes du 54e congrès de la FHSO*, Pessac, Ed. MSHA, 2002, p. 211-218.
- « Des travaux et des jours à Avezac. Eco-anthropologie historique d'un terroir du Nébouzan à la fin du XVIIIe siècle. », *Revue du Comminges et des Pyrénées Centrales*, 2002, p. 177-188.
- "Habiter le sud-ouest des Landes au XVIIIe siècle.", *Bulletin de l'association Mémoire en Marensin*, 14, 2003, p. 13-26.
- "Pour une histoire du dindon en Europe: le cas polonais (XVIe-XVIIIe siècles).", *Savoirs partagés*, Agropolis Museum, 2004, (avec/con/with Jaroslaw Dumanowski).
- "Pour une ethnozoologie historique des palmipèdes en Europe: la naissance du foie gras moderne (XVIe-XIXe siècles).", *Sixièmes journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004*, Paris, ITAVI, 2004, p. 9-12.
- "La cocina del caracol. Una perspectiva histórica.", in ANCEC (ed.), *El caracol de la granja a la cocina*, Barcelona, Ediciones Atenas, 2005, p. 85-108.

- "Tasting the wild. Hunting and game consumption in the central Pyrenean Area from the early eighteenth century to the beginning of the Second World War.", in A. Prinz (ed.), *Hunting Food & Drinking Wine. Proceedings of the Conference in Poysdorf*, Munster, Lit Verlag, 2006, p. 65-72.
- "Les truites de montagne. Naissance et évolution d'un produit gourmand.", in G. Boëtsch y A. Hubert (ed.), *L'alimentation en montagne*, Gap, Editions des Hautes-Alpes, 2007, p. 131-139.
- "Breve etnozoología de los caracoles en Europa.", in ANCEC (ed.), *Helicicultura sostenible*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2007, p. 105-115.
- "La (bonne) fée des eaux alpines.", *L'Alpe. Cultures et patrimoine de l'Europe Alpine*, 41, 2008, p. 12-19.
- "Éléments pour une histoire de l'utilisation de la cage individuelle (XVIe-XXe siècles).", *Huitièmes journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2008*, Paris, ITAVI, 2008, p. 225-228.
- "Caracoles y sociedades en Europa desde la Antigüedad. Reflexiones etnozoológicas.", *Studium. Revista de Humanidades*, 15, 2009, p. 115-139.
- "Reflexiones desde la eco-anthropología sobre el terroir.", *Mundo agrario. Revista de estudios rurales*, 22, 2011, 12 p.
- "Des champignons et des Gascons.", *Cuisinières et marmitons. Petite histoire de la cuisine en Gascogne*, Montfort-en-Chalosse, Musée de la Chalosse, 2011, p. 21-28.
- "Contribution à l'anthropologie de la consommation de champignons à partir du cas du sud-ouest de la France (XVIe-XXIe s.).", *Revue d'ethnoécologie*, 2, 2012.
- "El impacto antrópico sobre la vid silvestre en el territorio de Lapurdi (suroeste de Francia).", *Munibe Ciencias Naturales*, 64, 2016, p. 117-156. (avec/with/con A. Rodriguez, J. Hidalgo, J. Arrimadas, C. Alvar-Ocete, R. Ocete, M. J. Iriarte-Chiapusso & J. M. Valle).
- "Il était une oie, des canards.", in M. Dourthe (éd.), *C'est tout un art d'être canard*, Canens, In Extenso, 2017, p. 7-12.
- "An Ornithological and Cultural Perspective on Birds as Food." in F. Duhart and H. Macbeth (ed.), *Birds as Food: Anthropological and Cross-Disciplinary Perspectives*, Enfield, ICAF UK, 2018, p. 29-56.
- "Confit, Foie gras and Magret: a short history of the mule duck in southwest France." en F. Duhart y H. Macbeth (ed.), *Birds as Food: Anthropological and Cross-Disciplinary Perspectives*, Enfield, ICAF UK, 2018, p. 165-184.

- "Being in the World and Eating Birds." in F. Duhart and H. Macbeth (ed.), *Birds as Food: Anthropological and Cross-Disciplinary Perspectives*, Enfield, ICAF UK, 2018, p. 297-317.

PREFACES / PRÓLOGOS / PREFACES

- "CORPUS. El camino hacia Lima.", in Daniel Orlando Díaz Benavides (ed.), *Cuerpos y folklore(s). Herencias, construcciones y performances*, Lima, ENSFJMA, 2012, p. 6-7.
- "Deux mots d'histoire.", in AFAMES, *Foie gras Sud-Ouest. 36 recettes inouïes de chefs*, Bordeaux, Editions Sud-Ouest, 2014, p. 4.

BOOK REVIEWS / RESEÑAS / COMPTES RENDUS D'OUVRAGES

- "Susan J. Terrio, *Crafting the Culture and History of French Chocolate*, Berkeley, University of California Press, 2000, xiii et 313 p.", *Bulletin du musée basque*, 162, 2003, p. 93-96.
- "F. Xavier Medina (comp.), *Los otros vascos. Las migraciones vascas en el S. XX*, Madrid, Editorial Fundamentos, 1997, 236 p.", *Bulletin du musée basque*, 162, 2003, p. 91-93.
- "F. Xavier Medina, *Vascos en Barcelona. Etnicidad y migración vasca hacia Cataluña en el siglo XX*, Vitoria-Gasteiz, Eusko Jurlaritz, 2002, 318 p.", *Bulletin du musée basque*, 172, 2008, p. 173-175.
- "Pour anthropologie du sport en Pays Basque: F. Xavier Medina et Ricardo Sánchez (éd.), *Culturas en juego. Ensayos de antropología del deporte en España*, Barcelone, Institut Català d'Antropologia, 2003, 340 p.", *Bulletin du musée basque*, 170, 2007, p. 95-98.
- "Rafael Ocete Rubio, Ma Ángeles López Martínez, Antonio Gallardo Cano, Claire Arnold, Maria Ángeles Pérez Izquierdo, Isaac Manuel Rubio Iribarren, *La vida silvestre en el País Vasco y territorios limítrofes: ecología, distribución y riesgos para su conservación*, Vitoria-Gasteiz, Eusko Jurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia, 2004, 179 p.", *Bulletin du musée basque*, 169, 2007, p. 169-170.

REPORTS/ INFORMES / RAPPORTS

- *Architecture basque. Corpus photographique*, 1998, 23 p.
- *La symphonie du quotidien : des Hommes et des choses à Bayonne au XVIIIe siècle*, 2001, 30 pages.
- *Buru Beltza. Considérations ethnozoologiques sur une brebis basque (Ovis aries)*, 2013, 11 p.

Frédéric Duhart
December 2018

Frédéric Duhart is a teacher-researcher. He is currently working as a part of the academic team “Heritages, Tourism and Rural Places” at the Intercultural University of the State of Puebla (UIEP, Huehuetla, Mexico). He also teaches anthropology of nutrition as a part of the university degree “Clinique des troubles alimentaires: anorexie, boulimie et obésité” (Sigmund Freud University-Paris, previously University Paris VII-Denis Diderot). General Secretary of the Commission on the Anthropology of Food and Nutrition of the International Union of Anthropological and Ethnological Sciences (ICAF). Member of the advisory council of the UNESCO Chair *Food, Culture and Development* at the UOC (Barcelona) and member of the executive council of the World Gastronomy Institute. From September 2012 to October 2018, he taught at the Faculty of Gastronomic Sciences of the Mondragon University / Basque Culinary Center (San Sebastian, Spain). He organised various seminars on anthropology of the body within the frameworks of the EHESS and the Autonomous University of Madrid between 2001 and 2008: *History, Images and Representations, Body, Identities and Representations, Bodies in Action & Human Bodies, Divine Bodies*. Since 2009, he is general coordinator of CORPUS International Group for the Cultural Studies of the Body. After first works on material culture and identity dynamics, he is especially interested in the historical and ethnological study of food and human body. His current researches are characterized by a biocultural and ecosystemic standpoint.

Frédéric Duhart es docente-investigador. Trabaja actualmente en el marco del cuerpo académico “Patrimonios, turismo y espacios rurales” de la Universidad Intercultural del Estado de Puebla (Huehuetla, México). Enseña también la antropología de la nutrición en el marco del DU *Clinica de los trastornos alimentarios, anorexia, bulimia y obesidad* (Sigmund Freud University – Paris, antes Universidad de París Diderot-París VII). Secretario general de la *Comisión de Antropología de la Alimentación y de la Nutrición* de la IUAES (ICAF). Miembro del consejo asesor de la *catedra UNESCO Alimentación, cultura y desarrollo* de la UOC (Barcelona) y el consejo ejecutivo del World Gastronomy Institute. De septiembre de 2012 a octubre de 2018, enseñó en el marco de la facultad de ciencias gastronómicas de la Universidad de Mondragón y en el Basque Culinary Center (San Sebastián, España). En el marco de la EHESS (2001-2005) y después en el marco conjunto de esta institución y de la Universidad Autónoma de Madrid, organizó varios seminarios de antropología del cuerpo: *Historia, imágenes y representaciones, Cuerpo, identidad(es) y representaciones, Cuerpos en acción & Cuerpos humanos, cuerpos divinos*. Desde 2009, es coordinador general de CORPUS Grupo Internacional de Estudios Culturales sobre el Cuerpo. Después de primeros trabajos sobre la cultura material y las dinámicas de la identidad, se dedica principalmente al estudio histórico y etnológico de la alimentación y del cuerpo. Sus investigaciones se caracterizan por un enfoque biocultural y ecosistémico.

Frédéric Duhart est enseignant-chercheur. Il travaille actuellement au sein du corps académique « Patrimoines, tourisme et espaces ruraux » de l'Université Interculturelle de l'Etat de Puebla (UIEP, Huehuetla, Mexique). Il enseigne aussi l'anthropologie de la nutrition dans le cadre du DU *Clinique des troubles alimentaires : anorexie, boulimie et obésité* (Sigmund Freud University –Paris, précédemment Université Denis Diderot-Paris VII). Secrétaire général de la *Commission pour l'Anthropologie de l'Alimentation et de la Nutrition* de l'IUAES (ICAF). Membre du conseil assesseur de la chaire UNESCO *Alimentation, culture et développement* de la UOC (Barcelone) et membre du conseil exécutif du World Gastronomy Institute. De septembre 2012 à octobre 2018, il a enseigné au sein de la faculté des sciences gastronomiques de l'Université de Mondragon et au Basque Culinary Center (Saint-Sébastien, Espagne). Dans le cadre de l'EHESS (2001-2005) puis dans celui de l'EHESS et de l'Université Autonome de Madrid (2006-2008), il a organisé des séminaires d'anthropologie du corps: *Histoire, images et représentations, Corps, identité(s) et représentations, Corps en action & Corps humains, corps divins*. Depuis 2009, il est coordinateur général de CORPUS Groupe International d'Etudes Culturelles sur le Corps. Après s'être consacré principalement à l'étude historique de la culture matérielle et à celle des dynamiques de l'identité, il s'intéresse tout particulièrement à l'étude historique et ethnologique de l'alimentation et du corps. Ses recherches participent d'une approche bioculturelle et écosystémique des façons d'être au monde des groupes humains.